SUPER Gourmet Plus

Manual de Instruções

Ataraxia

Antes de Começar:

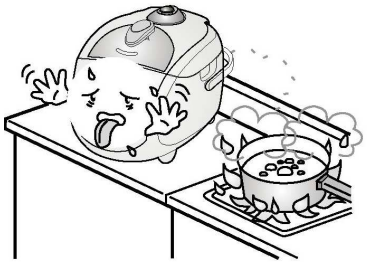
Leia atentamente as instruções deste manual antes de utilizar o seu robot de cozinha Super Gourmet Plus.

Não submergir nenhuma parte eléctrica do Super Gourmet Plus em líquidos.

O Super Gourmet Plus não deve ser utilizado por crianças.

O Super Gourmet Plus não deve ser ligado se tiver alguma parte evidentemente danificada.

Os acessórios apenas devem ser utilizados no Super Gourmet Plus, sob o risco de sofrerem danos irreparáveis.



Não expor o Super Gourmet Plus ao sol ou a outros elementos climatéricos.

Não utilizar o Super Gourmet Plus sobre ou junto a focos de calor tais como fornos, fornos microondas ou placas vitrocerâmicas, sob o risco de ocorrerem danos irreparáveis.

Não utilizar o Super Gourmet Plus para funções distintas de cozinhar.

Conservar sempre o manual de instruções do Super Gourmet Plus.

Não expor qualquer parte do corpo à válvula de calor quando esta expulsar vapor, sob o risco de ocorrerem queimaduras graves.

Não exceder com alimentos o nível máximo assinalado no recipiente do Super Gourmet Plus.

Índice

1.ANTES DE COMEÇAR: 2
2.ÍNDICE 3
3.SEGURANÇA 4
4.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: 5
5.COMPONENTES E ACESSÓRIOS: 7
5.1.COMPONENTES 7
5.2.ACESSÓRIOS 8
6.PAINEL FRONTAL 9
6.1.BOTÕES 9
6.2.ECRÃ E FUNÇÕES 10
7.ANTES DE COMEÇAR A COZINHAR 12
8.COMO COZINHAR 12
9.MODO DE PROGRAMAÇÃO 15
10.NORMAS DE SEGURANÇA 16
11.FUNÇÕES DE VOZ 18
11.1.SELECÇÃO DO VOLUME DA VOZ 18
11.2.SELECÇÃO DO IDIOMA 18
12.A HORA 19
13.LIMPEZA 20
14.ERROS 21
15.TRUQUES DE COZINHA 22
16.ASSISTÊNCIA TÉCNICA 24
17.GARANTIA 25

Segurança

Coloque a cuba no interior do Super Gourmet Plus de forma correcta, fazendo coincidir as pegas da cuba com os espaços laterais destinados para esse efeito. Confirme que não há nada entre a cuba e a placa de calor inferior.

Feche a tampa antes de começar a cozinhar, caso contrário o Super Gourmet Plus não permitirá cozinhar. O Super Gourmet Plus dirá "*Aberto*", quando a tampa for aberta a partir do comando superior, e "*Fechado*" quando for fechada.

Se a tampa for aberta enquanto o Super Gourmet Plus estiver a cozinhar, será emitido um sinal de tampa aberta e a fonte de calor desligar-se-á automaticamente, cancelando o processo de cozinhar definido. Se a tampa for aberta e encerrada em menos de 10 segundos, o processo de cozinhar mantém-se como definido anteriormente.

Não abra a tampa até ter a certeza de que não há pressão no interior da cuba. Espere até que apareça "END" no ecrã, sinal indicador de fim de processo de cozinhar.

Atenção! É muito perigoso abrir o Super Gourmet Plus enquanto ainda há pressão no seu interior.

A junta de silicone deve ser substituída anualmente se o Super Gourmet Plus for utilizado com regularidade.

O Super Gourmet Plus deve ser limpo após cada utilização (incluindo a tampa e a cuba), para que possa manter-se em boas condições de utilização.

Características do Produto:

1. O Super Gourmet Plus cozinha de todas as maneiras possíveis, conseguindo sabores e texturas tradicionais. Para tal utiliza sensores de temperatura e pressão que permitem alcançar diversos tipos de cozinha com um único robot.

2. Mantém automaticamente a comida quente quando acaba de cozinhar graças ao fecho hermético. Desta forma a qualidade e a textura dos cozinhados mantêm-se, pelo que pode prepará-los com antecedência.

3. **Função de reaquecimento**: o Super Gourmet Plus incorpora um modo de cozinhar onde poderá aquecer os seus pratos, tirados directamente do frigorífico, sem que percam a qualidade.

4. **Inteligência artificial**: o Super Gourmet Plus incorpora um chip inteligente que detecta a temperatura e a pressão no interior da cuba e do recipiente, aumentando ou diminuindo a temperatura e a pressão de acordo com os dados de que dispõe. O chip também permite poupar tempo, já que demorará o mesmo ao cozinhar para uma ou dez pessoas. Adaptando a pressão e a temperatura à quantidade de alimentos, o resultado obtido é sempre o mesmo.

5. **Distintos tipos de cozinha**: com o Super Gourmet Plus dispõe de 10 maneiras distintas de desfrutar da sua comida, podendo cozinhar assados, guisados, grelhados, fritos, cozidos em lume brando ou a vapor, sopas, massas, arroz e os demais pratos tradicionais.

6. Sistema de segurança perfeito de 12 passos, inteligência artificial, ajuste de pressão, válvula de segurança, sistema anti fugas de pressão, fecho da tampa, etc.

7. **Ajuste automático do vapor**: o Super Gourmet Plus ajusta automaticamente a pressão no seu interior, chegando a atingir até

0.94 Bar. Nada garante melhor a conservação dos nutrientes e o sabor dos alimentos.

8. **Desenho novo e actual**: o Super Gourmet Plus é um produto desenhado inteiramente na Europa, cumprindo todas as normas e exigências de qualidade estabelecidos pelos padrões europeus, tornando-se um produto da mais alta tecnologia.

9. **Sistema de memória**: o Super Gourmet Plus dispõe de um sistema de memória que garante continuidade no processo de cozinhar mesmo no caso de falha eléctrica da rede. Desta forma, quando a electricidade é resposta o Super Gourmet Plus continua o cozinhado a partir do ponto em que parou. Este sistema permite ainda manter o relógio do Super Gourmet Plus em funcionamento, mesmo quando é desligado da tomada.

10. **Ecrã Informativo**: no ecrã do Super Gourmet Plus poderá encontrar toda a informação que necessita, tal como o tempo seleccionado para cozinhar ou a hora em que o robot terminará o cozinhado.

11. **Seis idiomas**: O Super Gourmet Plus é o único electrodoméstico capaz de guiá-lo no manuseamento por meio de voz. Poderá seleccionar a voz ou o seu volume pressionando apenas uma tecla.

12. **Sistema inteligente anti-esturro**: o Super Gourmet Plus dispõe de um sistema que impede que os seus alimentos se queimem enquanto cozinham. Mesmo no caso de programar mais tempo para o cozinhado do que o recomendado pelo procedimento, o Super Gourmet Plus não queimará os seus pratos.

Componentes e Acessórios:

Componentes

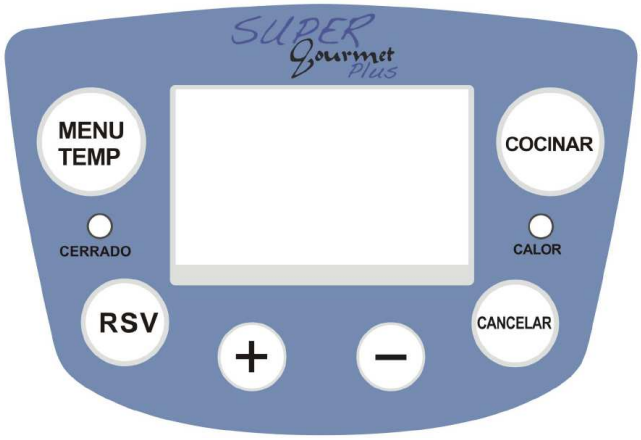
1. **Peso de Pressão:** Mantém a pressão no interior a 0.94 Bar.
2. **Saída de Vapor:** Mediante sistemas electrónicos expulsa a pressão e permite abrir o Super Gourmet Plus em menos de 3 minutos.
3. **Sistema de abertura ergonómico:** Rodando o manípulo é possível trancar ou destrancar facilmente o Super Gourmet Plus.
4. **Pega:** permite-lhe pegar no Super Gourmet Plus e deslocá-lo facilmente.

5. **Botão de abertura:** Uma vez destrancada a tampa, pressionando este botão o Super Gourmet Plus abrirá automaticamente.
6. **Painel de controlo:** A partir do painel de controlo poderá realizar todas as funções do Super Gourmet Plus.
7. **Pegas da cuba:** Através destas pegas é possível retirar ou colocar a cuba dentro do Super Gourmet Plus sem risco de queimaduras.
8. **Cuba interior:** A cuba interior do Super Gourmet Plus é feita de uma liga de alumínio com mais de 3,5 mm de espessura para maior eficiência na distribuição de calor. É ainda revestida por mais de 3 camadas anti-aderentes da máxima resistência.
9. **Sensor de temperatura.**
10. **Sistema de fecho da tampa.**
11. **Placa de calor**
12. **Sensor de temperatura interior.**
13. **Válvula e peso de segurança.**

Acessórios

Copo de medida, concha, agulha de limpeza e bandeja de assados e para cozinhar a vapor.

Painel Frontal



Botões

MENU / TEMP (botão superior esquerdo; M em relevo): Pressione este botão para seleccionar o menu. Uma vez iniciado o processo de cozedura pressione este botão para alterar a potência/temperatura de cada menu. A potência de cozedura está indicada nos números situados sobre o ecrã. O 3 indica a maior potência e o 1 a menor. A potência 1 está seleccionada por defeito.

COCINAR (botão superior direito; C em relevo): Pressione este botão para iniciar o processo de cozedura, mas apenas após seleccionar o menu ou de seleccionar a hora de reserva. Se o pressionar uma vez sem ter previamente seleccionado o menu ou a hora, o Super Gourmet Plus iniciará automaticamente a função *Super* durante 3 minutos.

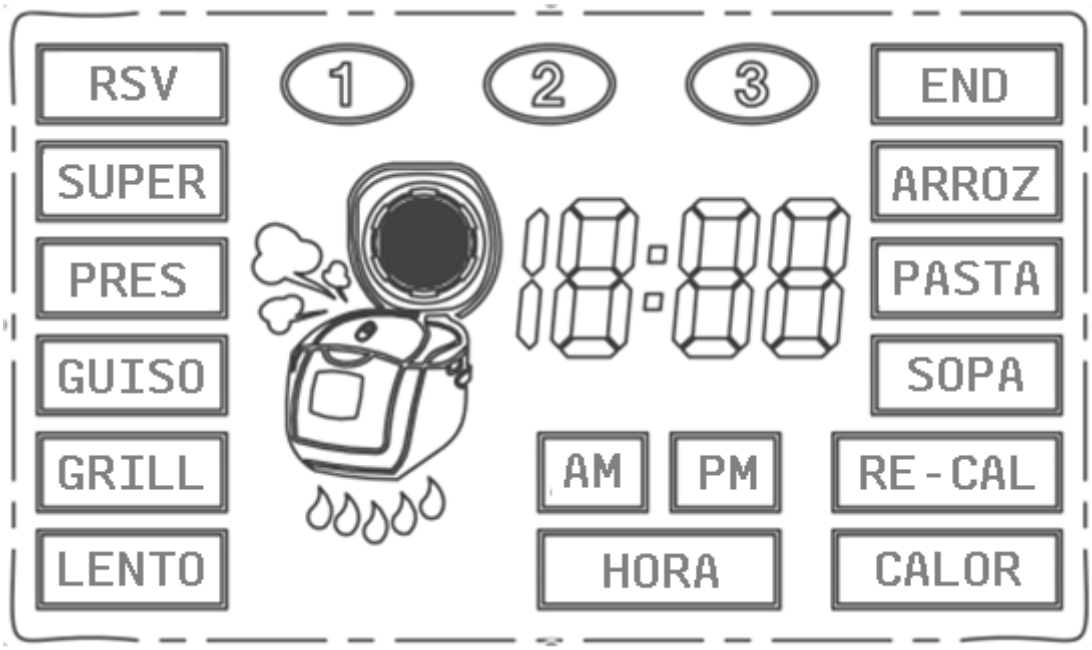
RSV (botão inferior esquerdo; R em relevo): Pressione este botão para reservar o menu.

+ (2º botão da linha inferior; + em relevo): Pressione este botão para aumentar o tempo de cozedura.

– (3ºbotão da linha inferior; - em relevo): Pressione este botão para reduzir o tempo de cozedura.

CANCELAR: Pressionar para cancelar qualquer processo a decorrer.

Ecrã e Funções



PRES: Surge ao cozinhar no menu de pressão.

Guiso: Surge ao cozinhar no menu de guisados.

GRILL: Surge ao cozinhar no menu de grelhados.

LENTO: Surge ao cozinhar no menu de cozedura em lume brando.

ARROZ: Surge ao cozinhar no menu de arroz.

PASTA: Surge ao cozinhar no menu de massas.

SOPA: Surge ao cozinhar no menu de sopa.

SUPER: Surge ao cozinhar na função super.

RE-CAL: Surge ao utilizar a função re-aquecer.

CALOR: Surge automaticamente ao finalizar todos os menus, mesmo quando for utilizado o menu de manutenção.

HORA: Surge ao definir a hora.

RSV: Indica se há um cozinhado em preparação, indicando também a hora prevista para terminar. Ao pressionar o botão **–** surge a hora actualizada no ecrã.

END: Surge quando o cozinhado está terminado.

RELOJ: Indica a hora. **Atenção!** Trata-se de um relógio em modo de 12h AM e PM.

Máquina com a tampa aberta: Imagem surge quando a tampa está aberta.

Máquina com a tampa fechada: Imagem surge quando a tampa está fechada.

Chamas: Surgem quando o Super Gourmet Plus está a cozinhar.

Vapor: Surge quando o vapor é expulso.

Símbolo a girar: Está sempre presente enquanto o Super Gourmet Plus está a cozinhar.

CERRADO: A luz acende quando a tampa está trancada.

CALOR: Acende uma luz vermelha quando o Super Gourmet Plus está a cozinhar e verde enquanto o robot ainda está quente.

Antes de Começar a Cozinhar

A fim de remover todo o tipo de substâncias nocivas, é aconselhável ferver água com um copo de medida de vinagre no menu de pressão *Super* durante 20 minutos.

Como Cozinhar

1. Limpe a cuba interior e coloque-a no interior do Super Gourmet Plus com os alimentos.
2. Feche a tampa e gire o manípulo superior no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o sinal "*Fechado*".
3. No ecrã surgirá a imagem do Super Gourmet Plus. Para seleccionar o tipo de cozedura pretendido basta premir o botão **Menu** sucessivamente até que surja o tipo de cozedura pretendido. Se premir directamente o botão **Cocinar**, seleccionará automaticamente o menu *Super* por 3 minutos.
4. Uma vez seleccionado o menu é emitido o sinal sonoro "*Seleccione o tempo de cocção*". Pressionando os botões **+** ou **–** aumenta ou diminui respectivamente o tempo. É possível seleccionar em todos os menus de 1 a 99 minutos, excepto no modo *lume brando*, em que a selecção é feita de 10 em 10 minutos e podem ser programados desde 10 a 330 minutos. Nos menus *Arroz*, *pasta* e *sopa* há já um tempo de cozedura pré-estabelecido. Alguns segundos após a selecção de tempo um sinal sonoro indicará esta selecção.
5. Uma vez estabelecido o tempo de cozedura o Super Gourmet Plus emitirá o sinal sonoro "*Seleccione cozinhar ou reservar*". Se desejar cozinhar, deverá pressionar o botão **Cocinar**. Se pelo contrário,

pretender aceder ao modo de programação, deverá pressionar o botão **RSV**.

6. Uma vez iniciado o processo de cozedura, será emitido o sinal sonoro "*Escolha a potência*". Por defeito todos os menus têm pré-seleccionada a potência mínima (1). Ao pressionar o botão **MENU/TEMP** é possível ajustar a potência de acordo com as indicações da receita.

7. Se pretender manter a comida quente seleccione o menu *Calor*. Se desejar aquecer comida previamente cozinhada seleccione o menu *Re-Cal*. Automaticamente será iniciada uma função de aquecimento com 9 minutos de duração, ao fim da qual se mantém o calor até que a comida seja retirada.

8. Antes de começar a cozinhar verifique se o peso da válvula de pressão está correctamente posicionado na vertical.

9. Quando está a terminar o cozinhado o Super Gourmet Plus emite um aviso sonoro de que o vapor será libertado em 10 segundos. Nesta fase é importante não cobrir ou obstruir de alguma forma a válvula de pressão.

10. Durante a cozedura surge inicialmente no ecrã do Super Gourmet Plus um símbolo do próprio robot com chamas na base. Uma vez alcançadas as condições de cozedura, surgirá no ecrã do Super Gourmet Plus um relógio em contagem decrescente com o tempo que falta para terminar o cozinhado. Ao fim deste tempo surgirá no ecrã um símbolo do Super Gourmet Plus a expulsar o vapor, enquanto o próprio robot o faz.

11. No fim do processo de abertura surgirá no ecrã do Super Gourmet Plus a palavra *END*. Nesta altura já se pode abrir a tampa. Caso a tampa não ceda e o Super Gourmet Plus permaneça fechado, com um garfo incline ligeiramente o peso da válvula de pressão a fim de libertar alguma pressão residual e assim abrir finalmente o robot.

12. Após cozinhar cada menu, o Super Gourmet Plus inicia automaticamente o menu *Calor* para que a comida se mantenha quente e pronta a servir. O seu fecho hermético permite-lhe conservar todas as propriedades da comida acabada de preparar. Quando retirar a comida para servir, deverá cancelar o menu *Calor*, caso contrário ele continuará indefinidamente ligado.

Modo de Programação

1. Uma vez seleccionado o menu e o tempo de cozedura, é possível programar a comida. Para tal deverá ser utilizado o botão **RSV**.

2. Irá ouvir então o sinal sonoro "Seleccione a hora de comer" e ao pressionar os botões **+** e **–** é possível seleccionar as horas e os minutos a que se pretende que o cozinhado esteja pronto. Não esquecer que o Super Gourmet Plus tem um relógio de 12 horas diferenciadas por AM (das 00H às 12H) e PM (das 12H às 24H). Uma vez seleccionada a hora, será emitido um sinal acústico com essa hora.

3. Pressione o botão **COCINAR** para confirmar a hora a que pretende retirar o cozinhado. Irá ouvir o sinal sonoro "*O processo de cocção foi iniciado*" aparecendo simultaneamente no ecrã a hora seleccionada para terminar. Ouvirá o sinal sonoro que dirá a hora seleccionada para terminar, o estado de reserva do menu e o tempo de cozedura, de forma a confirmar os dados seleccionados. A partir deste ponto, se voltar a pressionar o botão **RSV**, o Super Gourmet Plus voltará a dar a informação do processo de cozedura. Chegou o momento de seleccionar a potência.

4. Recorde que neste modo está a seleccionar a hora a que pretende comer, e não a hora a que quer que o Super Gourmet Plus inicie a cozedura. O Super Gourmet Plus calculará a hora a que deve começar para que o cozinhado esteja pronto e ainda quente à hora seleccionada. No caso de chegar mais tarde não se preocupe, pois o Super Gourmet Plus mantém a comida quente indefinidamente até que este menu seja cancelado.

Normas de Segurança

- Não ligue o Super Gourmet Plus se a cuba não estiver no lugar.
- Não pressione o botão **CANCELAR** ou **DESPRESSUIZAR** enquanto cozinha.

- Mantenha a tampa e o aro de silicone limpos, a fim de não se originarem maus sabores ou odores.
- Coloque o Super Gourmet Plus em superfícies planas e estáveis a fim de minimizar possíveis acidentes.

- Não utilize a cuba para outros propósitos que não seja cozinhar no Super Gourmet Plus.
- Antes de abrir o Super Gourmet Plus comprove que não há pressão no seu interior movendo o peso da válvula e comprovando que não expulsa vapor.

- Não utilize o menu *Aquecer* com a colher ou outros utensílios no interior do Super Gourmet Plus.
- Não coloque panos ou outros objectos que possam obstruir a saída de vapor do Super Gourmet Plus.

- Não mantenha água no interior do Super Gourmet Plus se não estiver a cozinhar.
- Se ocorrer mau funcionamento enquanto cozinha não force a abertura da tampa.
- Quando utilizar a bandeja para cozinhar a vapor verta 2 copos de medida cheios de água dentro da cuba.

- Não permita que o Super Gourmet Plus seja manipulado por crianças, já que o robot atinge altas temperaturas e expulsa vapor.
- Nunca exceda o sinal **MAX** no interior da cuba quando cozinhar nos menus *Super*, *Pressão*, *Sopa* ou *Arroz*.
- Não desligue o Super Gourmet Plus enquanto este estiver em *Modo Quente*.

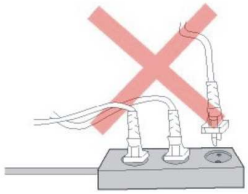


figure4

- Mantenha a tampa do Super Gourmet Plus fechada enquanto o robot estiver em *Modo Quente*, a fim de preservar da melhor forma as qualidades dos cozinhados.
- O Super Gourmet Plus mantém durante 12 horas em perfeitas condições todas as características da maioria dos seus cozinhados. Posteriormente os cozinhados poderão começar a perder sabor e textura.

- Não utilize produtos tóxicos na limpeza ou junto do Super Gourmet Plus. Estes poderiam infiltrar-se nos seus cozinhados.

Funções de Voz

O Super Gourmet Plus irá guiá-lo por voz através dos diferentes passos a seguir.

Selecção do Volume da Voz

Poderá regular a voz da seguinte forma:

1. Pressione o botão **CANCELAR** durante 3 segundos até que surja no ecrã um número de 0 (zero) a 1 (um).
2. Seleccione o volume de voz desejado de 0, sem volume, a 1, com volume.
3. Pressione o botão **CANCELAR** para confirmar o volume seleccionado e voltar ao menu principal. Será emitido o sinal sonoro "*Cancelado*", no entanto fica confirmada a selecção

Selecção do Idioma

Recorde que o Super Gourmet Plus é o primeiro robot de cozinha multilingue do mercado, podendo seleccionar para o guiar nos cozinhados uma das seis línguas de que dispõe: espanhol, inglês, francês, italiano, português e alemão.

Para mudar o idioma apenas terá que pressionar o botão **RSV** por 3 segundos para aceder ao menu de idiomas. Através do botão + e – seleccionar o idioma pretendido O sinal acústico seguinte já será emitido no idioma seleccionado.

1. **SPA:** Espanhol
2. **POR:** Português
3. **ITA:** Italiano
4. **FRA:** Francês
5. **ENG:** Inglês
6. **DEU:** Alemão

A Hora

Acerte a hora do seu Super Gourmet Plus:

1. Pressione o botão **RSV** a qualquer momento, para que o Super Gourmet Plus diga as horas.

2. Para proceder ao acerto da hora pressione o botão **+** durante 3 segundos.

3. Quando ouvir o sinal sonoro "*Seleccione a hora*" deverá ajustá-la com o botão **+** para acertar a hora e com o botão **–** para acertar os minutos. **Atenção!** O relógio está dividido em AM e PM; desta forma as 12 horas serão marcadas como 0 PM e as 8 horas serão marcadas como 8 AM.

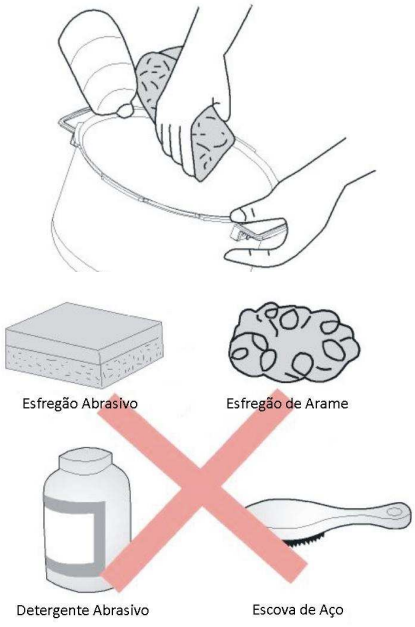
4. Uma vez seleccionada a hora pressione o botão **COZINHAR** para confirmá-la, sendo emitido o sinal sonoro "*Hora confirmada*".

5. Comprove de novo que o Super Gourmet Plus enuncia as horas correctamente pressionando novamente o botão **RSV**.

Limpeza

Os elementos do Super Gourmet Plus que se sujam ao cozinhar são 4:

- **Tampa**: limpa-se com um pano húmido ou com uma esponja e detergente para loiça.
- **Aro de silicone**: não é necessário retirá-lo para limpar, contudo a sua limpeza não deve ser esquecida. Se notar vestígios de sabor do cozinhado anterior num novo cozinhado, confirme que o aro de silicone está realmente limpo.
- **Válvulas**: o Super Gourmet Plus dispõe de 2 válvulas de escape, uma com um peso e outra para saída de vapor. No final de cada cozinhado deverá utilizar a agulha metálica de limpeza para fazer um varrimento de dentro para fora nas válvulas do robot, a fim de remover qualquer vestígio de comida que possa dificultar a saída do vapor. Por motivos de segurança é vital realizar este procedimento.
- **Cuba interior**: a cuba interior é feita de alumínio que leva a uma revolucionária anti-aderência de alta durabilidade. Desta forma a cuba é muito fácil de limpar, já que apenas ficam restos de alimentos cozinhados. Para limpá-la deve ser utilizada uma esponja com um pouco de detergente lava-loiças. Pode ainda ser colocada na máquina de lavar loiça.



Por vezes o exterior do Super Gourmet Plus suja-se. Basta limpá-lo com um pano húmido. No caso de verter comida para o interior do robot, poderá limpá-lo também com um pano húmido. **Atenção!** Nunca verta água para o interior da máquina, já que poderá causar um curto-circuito.

Erros

O Super Gourmet Plus tem um sistema de auto-análise permanentemente ligado. Quando este sistema encontra um erro no robot, impede o seu funcionamento e gera um aviso no ecrã.

Os erros possíveis são:

- **E1**, **E2** e **E3** – ligar para a assistência técnica.
- **E4** – a cuba sofreu um sobreaquecimento; por motivos de segurança deixe passar uns minutos e poderá prosseguir. Caso este erro ocorra repetidamente, ligue para a assistência técnica.
- **U** – surge quando a cuba não está correctamente posicionada no seu lugar. Resolve-se abrindo a tampa e reposicionando a cuba.

Truques de Cozinha

No uso quotidiano do Super Gourmet Plus, após familiarização com o seu funcionamento, pode utilizar os seguintes conselhos:

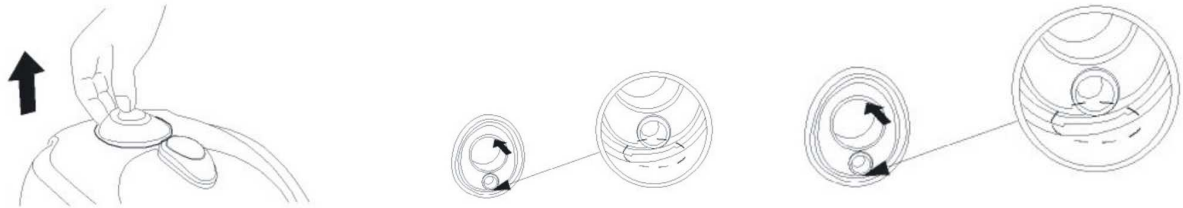
- **Para abrir o Super Gourmet Plus de maneira rápida**: o Super Gourmet Plus tem um sistema de segurança que impede a abertura da tampa enquanto houver pressão no seu interior. Se não quiser aguardar que o robot dê a indicação de abertura no ecrã, poderá abrir a tampa logo que deixe de sair vapor pela válvula de saída de vapor, encurtando assim o tempo de espera na abertura.

- **Para fazer um molho antes de programar ou cozinhar**: o Super Gourmet Plus pode cozinhar como quiser, num único passo ou em vários. No caso de querer fazer um molho antes de programar ou cozinhar, aconselhamos que pré-aqueça a cuba com azeite no menu *Super*, com a tampa aberta e na potência máxima, fazendo o molho neste menu.

- No caso de o prato a preparar necessitar de um molho, aconselhamos a preparar primeiramente o molho e depois deixar programado o restante cozinhado. Desta forma obterá melhores resultados.

- **Para carne ou peixe grelhados**: é conveniente aquecer a cuba sem nada, ou se preferir com um pouco de azeite no fundo, enquanto prepara todos os ingredientes. Uma vez a cuba quente, introduzem-se os alimentos a preparar a fim de marcar uma das faces. Posteriormente viram-se e termina-se o cozinhado no menu correspondente.

- **Utilizar o Super Gourmet Plus num prato de forno**: para conseguir uma textura mais crocante pode retirar o peso da válvula enquanto cozinha. É importante voltar a colocar o peso da válvula ao terminar o cozinhado.



- **Se enquanto cozinha o prato não sabe bem**: 1. Pode ter-se esquecido de seleccionar a temperatura correcta; 2. A qualidade dos alimentos necessita de maior tempo de cozedura. Rectifique e retome a cozedura.
- **Utilizar o Super Gourmet Plus com formas ou outras grelhas**: pode utilizar qualquer uma, até mesmo as metálicas, tendo cuidado apenas para não danificar a superfície anti-aderente.
- É conveniente substituir o aro de silicone a cada 6 meses se fizer uma utilização diária. Se detectar uma fuga de vapor substitua urgentemente o aro de silicone.

Assistência Técnica

No caso de detectar mau funcionamento do Super Gourmet Plus, execute os seguintes passos antes de ligar para a assistência técnica:

- **Ocasionalmente não executa o menu seleccionado ou leva demasiado tempo a cozinhar**: está ligado?, faltou a luz enquanto o Super Gourmet Plus estava a cozinhar?, pressionou o botão **CANCELAR**? Desligue e volte a ligar o Super Gourmet Plus e volte a seleccionar o menu para cozinhar sem pressionar o botão **CANCELAR**.

- **O Super Gourmet Plus liberta água ou vapor enquanto cozinha**: o peso da vávula está colocado?, o aro de silicone está colocado correctamente?, há alguma substância colada ao aro de silicone?, há alguma deformação na cobertura ou na tampa? Coloque o peso, retire o aro de silicone, limpe e volte a colocar ou substitua-o, ou troque a cuba.

- **A tampa não fecha correctamente**: a cuba está posta correctamente?, está a encerrar a tampa correctamente? Retire e coloque a cuba novamente e siga as instruções para fechar a tampa.

- **A tampa não abre ao girar o manípulo**: se houver pressão no interior não é possível abrir a tampa. Desta formar mova o peso de pressão da válvula até que saia todo o vapor.

- **O Super Gourmet Plus emite ruídos estranhos durante o cozinhado**: verifique se há substâncias estranhas entre a cuba e a resistência. Se for o caso, limpe as substâncias e prossiga com o cozinhado.

Garantia

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabrico do seu robot de cozinha Super Gourmet Plus durante 2 anos com base na legislação vigente. Exclui peças de desgaste como cubas interiores, aros de silicone, bateria, etc. No caso de mau uso por parte do utilizador o serviço de garantia não será responsável pela reparação.

Para usufruir do serviço de garantia é fundamental juntar ao robot a sua factura de compra, onde apareçam discriminados o distribuidor autorizado e a confirmação de compra, bem como o número da garantia dado pelo serviço de atendimento ao cliente no momento da compra, quando é iniciada a garantia.

Para contactar o serviço técnico pode fazê-lo por telefone, FAX, e-mail ou carta:

Tel.: 21 145 20 50

FAX: 21 145 20 59

e-mail: ataraxia@ataraxia.pt

Internet: www.ataraxia.pt

Morada: Rua José Saramago, Lt. 502 cave
1675-180 Pontinha